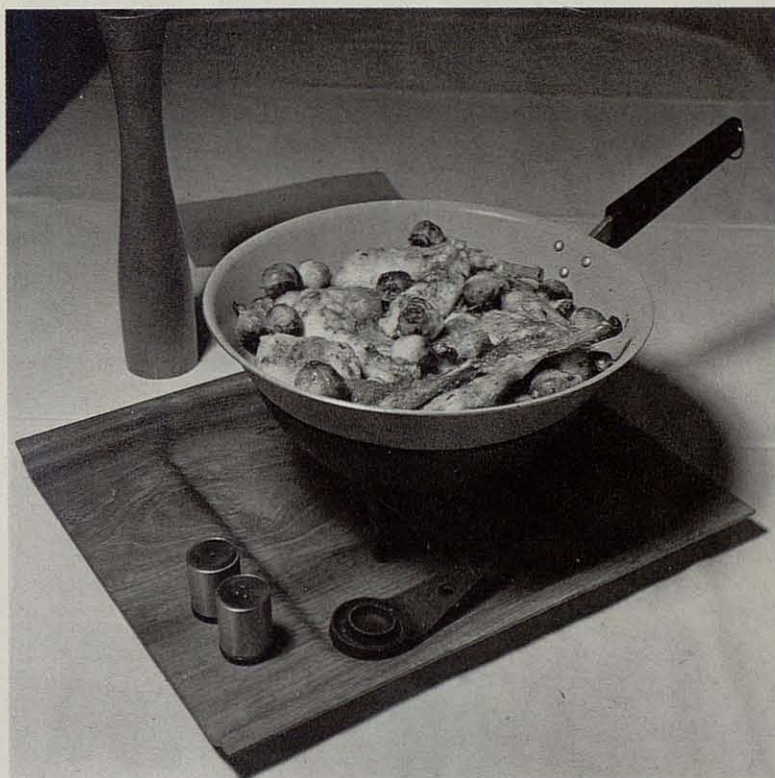


Trabajos originales

El conejo: la carne dietética

Jaime Camps Rabadà



En la portada de este número de CUNICULTURA el lector habrá podido observar una fotografía de uno de los platos en que puede presentarse el conejo.

Hay docenas de recetas sobre el conejo que pueden dar gran variedad a los menús.

Más importante que la calidad de la preparación y presentación es la característica nutritiva de la carne de conejo.

La carne de conejo es, contrariamente a lo que se cree cierto sector, muy nutritiva y por ser totalmente carne blanca, con mínimo de grasa y con mínimo de colesterol, puede definirse completamente como la carne dietética por antonomasia.

Con conejos de monte o a base de cocciones y recetas estilo antiguo, la dureza de unos y el acompañamiento en las otras, habían formado una creencia equivocada sobre la carne

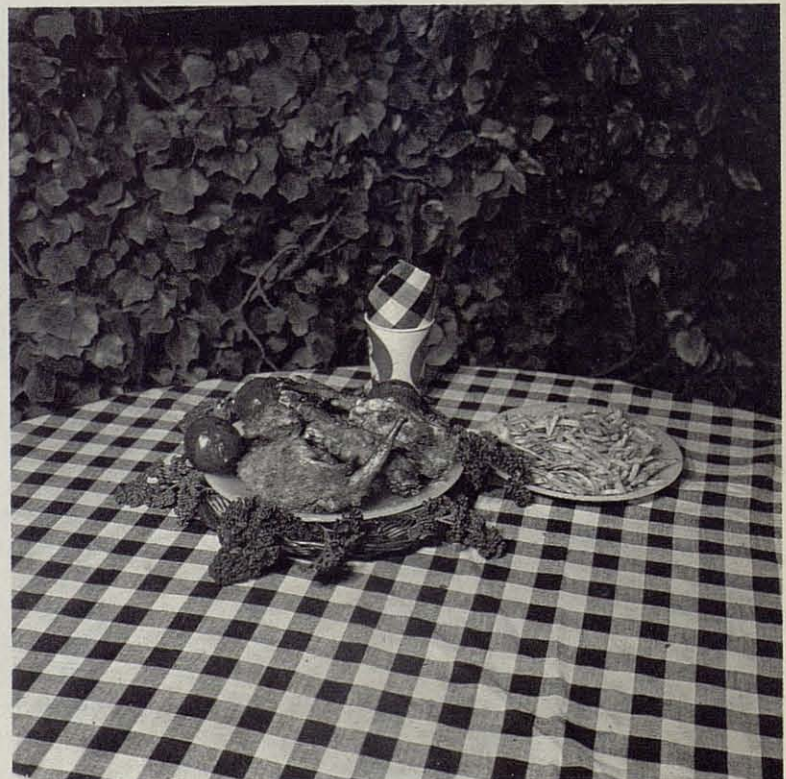
de conejo que debemos desterrar, tratando de imponer los conejos tiernos que se crían actualmente.

Veamos unas cifras comparativas:

%	Proteína	Grasa	Agua
Ternera	14 – 20	8 – 9	74
Buey-Añojo	15 – 21	10 – 15	71
Cerdo	12 – 16	30 – 35	52
Cordero	11 – 16	20 – 25	63
Pollo	12 – 18	9 – 10	73
CONEJO	19 – 25	4 – 7	70
..... y bajísimo en colesterol.			

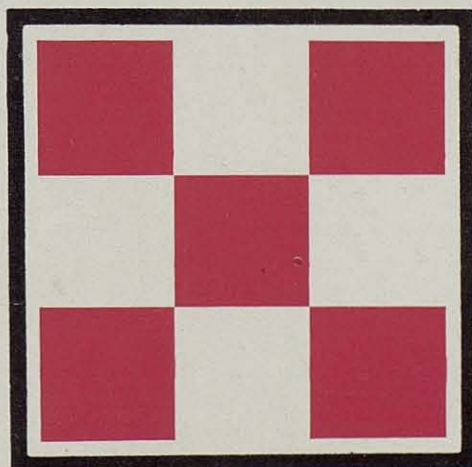
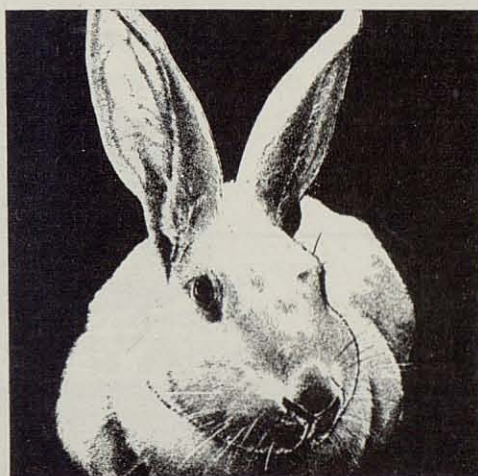
En este cuadro, con datos promedio de las canales tipo y con los pesos normales de sacrificio en España, y por supuesto, con máximos y mínimos, podemos ver que la carne de conejo es la que tiene mayor proporción de proteínas y a la vez es la más baja en grasa.

Por el contenido de creatininas que la hacen muy digestible es indicada para los niños y para las personas con dificultades en la digestión.



**el nutrimento
creado para dar
mayores beneficios
al cunicultor**

conejina



Gallina Blanca Purina

serie para cunicultura

AUTOVACUNAS CONTRA LA PASTERELOSIS

(Pasteurella cuniculicida)

MIXOMIVEN

Vacuna viva contra la Mixomatosis.

CUNIVEN ANTIINFECCIOSO

N. metil pirrolidin tetraciclina, 0,6 gr.; Cloranfenicol succinato sódico, 1,5 gr.; Dexametasona, 5 mgr.; Diluyente, 25 ml.

Para el tratamiento de procesos bacterianos.

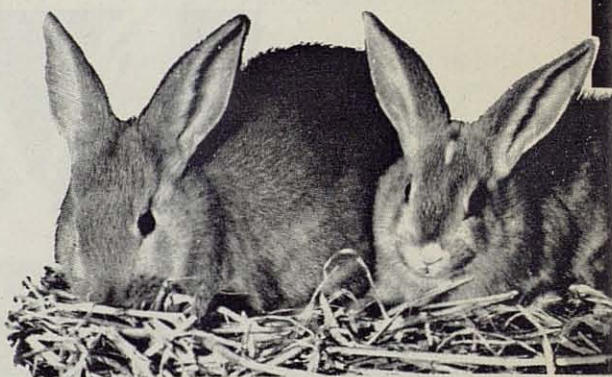
CUNIVEN ANTICOCCIDIOSICO

Sufaquinoxalina sódica, 3,5 gr.; Pirimetamina (2-4-diamino-5-p-clorofenil)-6-etilpirimidina, 0,8 gr.; Prednisolona, 60 mgs.; Excipiente c.s. para 100 c.c. Para la prevención y tratamiento de la coccidiosis.

LOCION DAF

Acido undecilénico, 4 gr; triestearato de glicerina, 3 gr.; lindano, 0,2 gr.; cloruro de benzalkonio, 0,1 gr.; excipiente c.s. para 100 ml.

Preventivo y curativo de tiñas y sarnas propias de pequeños animales domésticos de compañía.



LABORATORIOS IVEN
Alcántara, 71 - Teléf. 402 22 00
MADRID-6



Por el contenido muy bajo en colesterol que la hacen muy adecuada para personas de edad y para aquellos con exceso de colesterol en sangre, o que padezcan del corazón.

En bien de la cunicultura y de los consumidores, debemos multiplicar estas características de la carne de los conejos y promover su consumo.

COMO SACRIFICAR UN CONEJO

Entre los diversos procedimientos descritos para sacrificar un conejo anotamos los siguientes:

—El primero consiste en **atontar al conejo con un palo** o bien por el lado de la mano, dando un golpe detrás de las orejas. Tiene el inconveniente de provocar un flujo de sangre al al cuello que perjudica la calidad y aspecto de la carne.

—El segundo, más difícil, es no obstante preferible. Consiste en provocar un **alargamiento brusco del tuétano de la columna vertebral**, produciendo una luxación de las vértebras ocasionando la muerte instantánea.

—El tercero, muy simple, provoca la muerte sin sufrimiento y mejora el gusto de la carne: consiste en **obligarle a tomar una cucharada de alcohol a 50°** (coñac, aguardiente).

—Un cuarto método, es el empleo del **revolver Flobert**. La bala debe entrar un poco encima de los ojos y salir por la garganta, en cuyo caso, el conjeo se desangrará por las heridas.

(Le Courier Avicole)